

# Sammenbagt med havre

## Grunddej

Hvedemel	5.000 g
IREKS AVENA SPECIAL	5.000 g
IREKS FROST DIAMANT	100 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	150 g
Røremargarine	200 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	6.800 g

## Topping

Havreflager

Æltetid: 8 min. langsomt + 3 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt: 700 g

Opslåning: Som aflange brød

Rasketid: Ca. 50 min.

Bagetemp.: Som normal for specialbrød

Bagetid: Ca.40 min. Spjæld trækkes efter 20 min.

Fremgangsmåde: Brødene slås aflange op, vendes i topping og lægges 6 stk. i træramme. Brødene raskes og bages.

OPSKRIFT SERVICE

IREKS BAGE CENTER  
SKANDINAVIEN  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
Fax: +45 43718370  
info@ireks.dk  
www.ireks.dk

Fortsættes på bagsiden

  
**IREKS**

### Ingredienser

**Hvedemel**, vand, **havremel**, **havreflager**, **hvedegluten**, groft **havrefuldkornsmel**, gær, gule hørfrø, kartoffelflager, solsikkekerner, salt tilsat jod, margarine\*, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), **bygmaltmel**, emulgatorer: E 471, E 472e; fortykningsmiddel E 412, sukker, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel askorbinsyre, rapsolie

\* Her skal den nøjagtige betegnelse for og ingredienserne i den anvendte margarine angives.

### **Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:**

Energi	1.074 kJ (255 kcal)
Fedt	5,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,6 g
Kulhydrat	39 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	4,8 g
Protein	10,5 g
Salt	1,3 g

